

CHER.

CHRONIQUE AGRICOLE

LE MARCHE

Taux de choix...	\$7.25 à \$7.50
Geniaux de choix...	\$6.00 à \$6.75
Vaches ordinaires...	\$6.25 à \$6.50
Bœufs ordinaires...	\$5.25 à \$5.50
Laitières de lève qu'il...	
Prix...	\$55.00 à \$75.00
Laitières ordinaires...	
Prix...	\$40.00 à \$50.00
Beaux vaches...	\$5.50 à \$6.00
Vaches de choix...	\$6.00 à \$7.00
Bœufs de boucherie...	
Prix...	\$50.00 à \$75.00
Chevaux de choix...	\$7.50 à \$7.75

SOUS-PRODUITS

No. 1 Nord...	\$2.00
No. 2 Nord...	\$2.25
No. 3 Nord...	\$2.50
No. 4 Nord...	\$2.75
No. 1 rejette...	\$2.00
No. 2 rejette...	\$2.25
No. 3 rejette...	\$2.50
No. 1 sale...	\$2.00
No. 2 sale...	\$2.25
No. 3 sale...	\$2.50
No. 1 hiver rouge...	\$2.00
No. 2 hiver rouge...	\$2.25
No. 3 hiver rouge...	\$2.50
Avoues...	
No. 2 C. W...	\$2.00
No. 3 C. W...	\$2.25
Ex. 1 fourrage...	\$2.00
No. 1 fourrage...	\$2.25
No. 2 fourrage...	\$2.50
Orge...	
No. 1...	\$2.00
No. 2...	\$2.25
Rejeté...	\$2.00
Fourrage...	\$2.25
Lin...	
No. 1 W. C...	\$2.00
No. 2 C. W...	\$2.25
No. 3 C. W...	\$2.50

LE LAIT

(Suite)

Les ratures et les coutures doivent être en aussi petit nombre que possible car il est difficile de les faire propres et les loges les saletés et les bactéries. On trouve aujourd'hui des seaux tout d'une pièce sans coutures, ni ratures. Si on ne peut se les procurer, il faudra veiller à ce que les coutures dans les seaux en usage soient soudées jusqu'à bord. Les fonds de tous les récipients doivent être plutôt concaves que convexes, il faut ainsi les faire que l'on trouve si souvent tout autour et qui ne peut être tenue parfaitement propre.

SOINS DES UTENSILES
Des que l'on a vidé les ustensiles du lait qu'ils contiennent, il faut les laver. On les rince d'abord à l'eau tiède pour enlever les particules de lait, puis on les lave soigneusement dans de l'eau chaude à laquelle on a ajouté du soda à lavez. Dans ce lavage il faut se servir généreusement de la brosse à récurer, surtout dans les angles que l'ustensile ne peut avoir. Pour finir, on le trempe dans l'eau bouillante où on le fait encore mijoter — on les soumet à un jet de vapeur prolongé. Après avoir séché ces trois opérations les ustensiles sont placés dans un endroit aéré, exposé au soleil, loin des poussières, de la saleté et des mauvaises odeurs. Quand on porte le lait à la buanderie et que le rapport du petit lait, on ne devrait pas se servir de mêmes bidons pour les deux usages. Il est impossible que les seaux soient les seuls appropriés et les facilités dont on dispose de se débarrasser des organismes qui sont presque toujours présents dans le petit lait.

L'ECREMEUSE CENTRIFUGE
L'écumeuse centrifuge sert à enlever la crème du lait; une bonne écremeuse bien conduite l'enlève presque complètement tandis que l'ancienne méthode d'écrémage par gravitation laisse parfois jusqu'à 25 pour cent de crème dans le lait. Avec l'écremeuse l'emploi de l'écumeuse; le lait écrémé qui en sort est encore chaud et peut être donné dans cet état aux vaches et autres animaux.

seulement qu'une machine fasse un bon travail mais que la construction soit simple. La facilité de fonctionnement et la durée de l'appareil doivent entrer également en ligne de compte.

Dans certaines localités le cultivateur expédie tout son lait à la ville ou à la ferme la plus voisine. Dans le premier cas il ne revient pas de sous-produits, et tous les éléments précieux du lait sont perdus pour le cultivateur. Mais si le lait est envoyé à la fromagerie, le fermier peut souvent ramener du petit lait qui contient beaucoup de ces éléments précieux dans leurs quantités originales.

Cependant le cultivateur qui se sert d'une écremeuse centrifuge et qui n'expédie que sa crème, ou son lait qui contient la crème, ne revient pas de sous-produits, et n'encourt aucune perte de fertilité, car le beurre et le lait écrémé, tous deux très utiles dans l'alimentation des animaux.

Il y a donc trois sous-produits du lait: lait écrémé, lait de beurre et petit lait. Le lait écrémé est un aliment précieux pour les vaches, les porcs et les agneaux. Sa richesse en matière minérale et en protéine le rendent particulièrement utile dans l'alimentation des animaux.

Le lait de beurre est également riche en matière minérale et en protéine. Il est fort apprécié dans la nourriture des jeunes porcs.

Le petit lait qui revient de la fromagerie rapporte beaucoup de matières minérales que contiennent les vaches, il peut être avantageusement dans la ration des vaches lorsqu'il est encore frais.

J. H. Grindale,
Ottawa, Ont.

FOURQUOI PAS DE MEILLEURES VACHES?

Tant qu'un cultivateur se contente de connaître la production de son troupeau, il lui est impossible de l'améliorer. Mais dès qu'il commence à connaître l'aptitude laitière de chaque vache, ces vaches prises séparément, c'est-à-dire, ce qu'elle peut produire en fait de lait et ce qu'elle consomme en fait de nourriture, dans la mesure d'opérer une sélection intelligente c'est-à-dire de se débarrasser des mauvaises et de conserver les bonnes.

Les résultats de cette sélection appliquée à un district donné de qui réfléchir. L'année dernière la production moyenne de 122 vaches appartenant à 42 propriétaires différents était de 4,494 livres de lait, le coût de la nourriture \$32.90; le profit net, en ne tenant compte que du coût de la nourriture, est donc de \$14.25. Mais après un commencement d'après on s'est aperçu que les cent meilleures vaches de ce groupement de 122 troupeaux produisaient en fait de lait tant que les cent autres vaches n'en produisaient que pour \$2,200, soit beaucoup moins que la moitié.

La nourriture des meilleures vaches coûtait en moyenne \$32.42 par tête, le profit sur chaque vache était donc de \$32.90; la nourriture des moins bonnes coûtait \$30.20; le profit net dans ce cas, était de \$1.71.

Ainsi le profit obtenu sur chaque des cent meilleures vaches était égal au profit sur dix-huit mauvaises vaches. En d'autres termes une bonne vache en valait à elle seule dix-huit des autres.

Pourquoi conserver de mauvaises vaches dans un troupeau? Mais d'abord cherchons à connaître quelle sorte de bêtes vous avez. Écrivez au Commissaire de l'industrie laitière à Ottawa, et vous recevrez gratuitement des feuilles pour la pesée du lait et le relevé de la nourriture.

C. F. W.

DE BONNES VACHES

Mais votre loi autre fait également intéressant: chaque vache est vendue par un bédouin qui ignore absolument son aptitude laitière. Son propriétaire actuel, qui contrôle la production et qui connaît sa valeur et ne voudrait pas la vendre à moins d'obtenir \$30 de plus qu'il n'a payé pour elle.

C'est sur laquelle il est bon d'insister à ce propos: ce n'est pas en connaissant la production totale du troupeau pendant un mois ou pendant un jour que l'on arriverait à découvrir cette bonne vache. Les seuls qu'il apporte au cultivateur de connaître se peuvent être obtenus qu'en contrôlant la production de chaque vache du troupeau. Voulez-vous économiser sur la main-d'œuvre et la nourriture? Ne laissez pas des vaches qui en valent la peine. Connaissiez vos bêtes et vous ne courez pas de risque de vendre les meilleures à bon prix.

C. F. W.

PESEZ VOTRE LAIT

Le contrôle de la production nous aide à connaître la valeur réelle de nos troupeaux et des bêtes qui les composent. Voilà un fait qui ne saurait plus être mis en doute. Non seulement les pages du registre des productions que nous ajoutons à nos registres, mais les pages des registres de la production nous aident à connaître la valeur réelle de nos troupeaux et des bêtes qui les composent. Voilà un fait qui ne saurait plus être mis en doute. Non seulement les pages du registre des productions que nous ajoutons à nos registres, mais les pages des registres de la production nous aident à connaître la valeur réelle de nos troupeaux et des bêtes qui les composent.

Par exemple, nous avons vu, en consultant un de ces registres, qu'en un mois une vache de sept ans a donné 1,350 livres de lait tandis qu'une autre vache n'en a donné que 480. Nous voyons également que 22 vaches ont donné en moyenne, l'une dans l'autre, 12,000 livres de lait pendant un mois, tandis qu'une autre groupe de 22 vaches atteignait tout juste une moyenne de 545 livres. Ce n'est pas tout de tenir des vaches laitières, raconte M. Mayer, pour élever en vue de la production du lait et de la matière grasse. Il faut encore savoir au juste ce qu'elles produisent et le moyen d'y arriver est d'enregistrer leur production. La sélection est nécessaire, même dans un troupeau bien tenu, car la production d'un troupeau qui n'est pas sélectionné baissera sûrement. Mais les relevés individuels de production, si faciles à tenir, nous disent clairement quelles vaches valent la peine d'être gardées.

C'est également en comparant les troupeaux qu'on s'aperçoit de la valeur d'un troupeau de race pure. Par exemple, un troupeau de 14 vaches a donné en un mois 306 livres de gras. Dans un troupeau voisin, composé de 14 bêtes, on l'on pratique le contrôle de la production, on a obtenu 875 livres de gras pure, la production est de 596 livres de gras; en d'autres termes, le propriétaire de ce dernier troupeau en a obtenu 875 de plus par mois que celui du premier.

Cultivateurs, pesez votre lait cette année et vous ferez de l'argent.

C. F. W.

ASSIEGES PAR DES LOUPS

M. Frank H. Mayer, de San Francisco, est l'un des plus célèbres sportsmen du Far-West. Pendant sa carrière aventureuse il a vécu des heures particulièrement dramatiques dont il a gardé des souvenirs très précis.

Il y a quelques années, il voyageait à travers l'Arizona-County dans l'Idaho et un matin de novembre il se mit en route pour chasser le bœuf sauvage dans les montagnes qui longent la Little Lost River.

Un rancher du nom de Hanson lui avait indiqué un troupeau de bœufs qui fréquentaient habituellement certains plateaux désolés perdus dans la solitude de la montagne, et il lui avait signalé surtout un vieux mâle détenteur d'une paire de cornes merveilleuses qui constitueraient pour un chasseur un trophée royal.

Ces renseignements avaient piqué l'ambition propre cynégétique de M. H. Mayer qui résolut de tuer son bœuf à la fin de la saison de ces cornes uniques. Le lendemain matin, après une marche pénible, il découvrit enfin le plateau, à l'horizon duquel se dressait une muraille rocheuse perpendiculaire, haute de 600 pieds au moins. Il tira sa lunette et inspecta les alentours. Pas un être vivant ne paraissait; c'était une solitude absolue, qui semblait barrée par la mort et la désolation.

M. Mayer, un peu déçu, alluma sa pipe et s'achemina lentement



GILLETTS PERFUMED LYE

NETTOIE ET DÉSINFECTE
LES CABINETS D'ASSANCE, DES BAINS, DES TOILETTE, ETC.
EST D'IMPORTANCE VITALE POUR LA SANTÉ.

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

GILLETTS PERFUMED LYE

à regagner le rebord du roc, puis successivement le sentier et le plateau-fort où je trouvais mon bœuf mort, auprès duquel je m'endormis.

«A la fin, cependant, je secouai cette torpeur et je me préoccupai de ma victime. Ce bœuf était en effet un vieux patriarcal au corps couvert de cicatrices.

«Comment allais-je transporter la tête du bœuf? Je jeter dans le précipice, c'était en briser les cornes; la porter à la main, c'était m'exposer à tomber moi-même... Que faire?

«Une idée me vint. Je tirai mon couteau et je dévitalai le bœuf; je découpai dans sa peau une longue lanière de cuir à laquelle j'attachai la tête. Puis, avant que la carcasse dans l'abîme, je descendis lentement la tête tout de la lanière, jusqu'à ce que tout se fut dévitalisé. Je n'eus qu'une longue ficelle à la lanière et arrivai ainsi aux trois quarts de la distance qui me séparait du plateau de l'autre côté. La tête tomba sur le corps du bœuf et demeura intacte.

«Je respirai.

«Il ne s'agissait plus que de me descendre moi-même. Perspective encore plus effrayante que celle de la montée... surtout dans mon état de fatigue, avec mon corps épuisement continué et mes pieds nus littéralement gelés par la neige.

«Je ne laissai glisser ponce à ponce, d'un bout de l'autre regardai le précipice à ma gauche, et j'arrivai ainsi jusqu'à la partie où le sentier était un peu plus praticable, sans sans avoir risqué deux fois encore de disparaître dans le vide.

«Lorsque j'atteignis enfin la base de la muraille, je retrouvai mon fusil, mes vêtements, mes chaussures, et je m'assis à la tête d'un rocher, conquise, le ranch de Hanson, qui narra mon exploit dans toute la région.

«Pour moi, le plus clair de l'affaire, ce fut un séjour de six semaines à l'hôpital où je dus soigner mon genou bien endommagé. Mais je ne le regrette pas lorsque j'ai vu mon cabinet de travail, parmi d'autres trophées de moindre importance, les deux magnifiques cornes du vieux bœuf qui facilitèrent ma course la nuit.

—Adapté de l'anglais par Maurice Debouche.

«Etrange par l'histoire... C'est la seule expression qui peut caractériser la souffrance de ceux qui ont subi cette maladie. On ne saurait dire tout le soulagement que leur procure le remède du docteur J. D. Kellogg contre l'asthme. Il donne le confort et le repos à tous ceux qui souffrent. La respiration devient normale et tous les conduits des bronches se nettoient. Ce remède, sans rival, sauve plusieurs fois son prix de vente.

«Après une heure d'efforts, j'arrivai en vue de mon proie dont je n'étais plus séparé que par 30 ou 40 mètres. Malheureusement, ce 10 mètres de sentier étaient praticables aux pieds de l'homme, tout sa dévitalité était accentuée. De plus, la neige qui commençait à tomber rendait ma tâche encore plus périlleuse. Car à mon poste d'observation, mes yeux plongeaient dans le vide à 200 pieds de profondeur me signifiaient clairement l'effroyable mort qui m'attendait si je faisais le moindre faux pas.

«Quelle résolution prendre? Abandonner ma proie quand j'étais si près d'elle?... Non. Le poète a dit: «Les vaches ont les yeux à l'endroit des écuries». Il faut avoir le courage de sa folie.

GEVAERT & DENISET
Immeubles

The Progress Construction Co. Ltd.
Entreprise Générale

88 Avenue Provencher, St-Boniface, Man.

Telephone Main 2354

UN LIVRE QUI FAIT ÉPOQUE

HISTOIRE
DE

L'Eglise Catholique

Dans l'Ouest Canadien
(1659 - 1905)

Par le Rev. P. A. G. Morice, O. M. I.

TROIS FORTS VOLUMES
RELIES, SUPERBEMENT
ILLUSTRÉS DE PHOTO-
GRAVURES, CARTES,
FACSIMILES. x x x x

(90 chapitres au lieu des 43 de la traduction anglaise.)

Prix: \$5.60 et \$6.60 franco,
Selon la qualité de la reliure.

Adressez les commandes à l'Auteur
ST. BONIFACE

AUSSI
Dictionnaire Historique des Canadiens et des Métis français de l'Ouest

Nouvelle édition augmentée d'un Supplément
Prix: \$1.50 reliée et cartonnée, cinq pour \$6.00

Correspondance en français

GRAIN

Je m'occupe tout particulièrement de la clientèle française et je veille surtout à l'INSPECTION et au déchargement du grain qui m'est confié

J'ai fourni des cautions au Gouvernement et je suis habilité pour faire le commerce de Grains

Je vous obtiendrai le plus haut prix

THOMAS F. ENNIS

BUREAU: 300 Grain Exchange
Boite de Poste 513 WINNIPEG, MAN.

J. C. Bacuez & Cie.

201 BLOC SOMERSET (près Eaton)

WINNIPEG, MAN. TELEPHONE MAIN 624

Achat, vente, échange de Terres, Lots et Maisons de Ville.

Terrains pour jardinage

Terrains pour industries avec voie d'évitement.

SAINT-BONIFACE. TELEPHONE MAIN 3819

